

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

พุทธศักราช 2567

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หลังจากจบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาด้านวิชาชีพและยกระดับการศึกษา วิชาชีพของบุคคลให้สูงขึ้น สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาแห่งชาติ เป็นไปตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ กรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียนหรือกรอบคุณวุฒิอื่นในระดับสากล มาตรฐาน การศึกษาของชาติ และกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติ โดยเน้นการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติ เพื่อพัฒนา สมรรถนะกำลังคนระดับเทคนิค รวมทั้งคุณธรรม จริยธรรมจรรยาบรรณวิชาชีพและกิจนิสัยที่เหมาะสม ในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนของตลาดแรงงาน ชุมชน สังคม และการพัฒนา ประเทศ รวมทั้งประกอบอาชีพอิสระได้
2. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้เลือกเรียนได้หลายรูปแบบตามศักยภาพและโอกาสของผู้เรียน เน้นสมรรถนะ เฉพาะด้านในระดับเทคนิคด้วยการปฏิบัติจริง เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถยกเว้นการเรียนรายวิชา โดยการโอนผลการเรียน การเทียบโอนผลการเรียน การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ การเทียบโอน ผลลัพธ์การเรียนรู้ การเทียบโอนประสบการณ์ของบุคคล การเทียบโอนสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐาน อาชีพ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติและกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน มาตรฐานอาชีพระดับสากลเข้าสู่หน่วยกิต ตามหลักสูตร ตามหลักเกณฑ์ แนวปฏิบัติและวิธีการที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด
3. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมและสนับสนุนความร่วมมือในการจัดการศึกษาและพัฒนาวิชาชีพร่วมกันระหว่าง สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน องค์กรวิชาชีพ ทั้งในและ ต่างประเทศ
4. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษา สถานประกอบการ ชุมชนและท้องถิ่น มีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงตามความต้องการในการทำงานและการประกอบอาชีพ โดยยึดโยง กับมาตรฐานอาชีพ และสอดคล้องกับบริบทเชิงพื้นที่ ประเทศ และสังคมโลก เพื่อสร้างความสามารถ ในการแข่งขัน

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีพฤติกรรมหรือการกระทำระดับบุคคลที่สะท้อนถึงบุคลิกภาพ ลักษณะนิสัย และค่านิยมที่สะท้อนคุณลักษณะเฉพาะศาสตร์ วิชาชีพ และสถาบัน มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ เจตคติและกิจนิสัยที่ดี ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมายเคารพสิทธิของผู้อื่น มีความรับผิดชอบตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ปฏิบัติตนตามแบบแผนหรือข้อบังคับที่สอดคล้องกับมาตรฐานในการปฏิบัติที่ดีของคนในสังคม มีจิตสาธารณะ จิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม และการดำรงตนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยพัฒนาผ่านการเรียนรู้ และการฝึกประสบการณ์ตามหลักสูตร
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจทางทฤษฎีและเทคนิคเชิงลึกภายใต้ขอบเขตของงานอาชีพรวมทั้งในระดับที่เชื่อมโยงกับการทำงาน
3. เพื่อให้มีทักษะในการปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานให้เหมาะสม ทักษะด้านความปลอดภัยที่เชื่อมโยงกันในการทำงานที่หลากหลาย ทักษะทางเทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทักษะการคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหา ทักษะในการวางแผน การบริหารจัดการการประสานงาน การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และการสื่อสารและการประเมินผลในการปฏิบัติงานด้วยตนเอง
4. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานตามแบบแผน และปรับตัวภายใต้ความเปลี่ยนแปลง การพัฒนานวัตกรรมตามสายอาชีพสามารถแก้ปัญหาที่ไม่คุ้นเคยหรือซับซ้อนและเป็นนามธรรมเป็นบางครั้ง
5. เพื่อให้ตระหนักและมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ สังคม การเมือง สิ่งแวดล้อม มีความรักชาติ สำนึกในความเป็นไทย เสียสละเพื่อส่วนรวม อารมณ์รักชาติไว้ซึ่งความมั่นคงของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ให้ประเทศมีความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

หลักเกณฑ์การใช้ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

1. การเรียนการสอน

1.1 หลักสูตรนี้ผู้เรียนสามารถลงทะเบียนเรียนได้ทุกวิธีเรียนที่กำหนด และนำผลการเรียนแต่ละวิธีมาประเมินผลร่วมกันได้ สามารถขอยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยการโอนผลการเรียน การเทียบโอนผลการเรียน การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ การเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ การเทียบโอนประสบการณ์ของบุคคล การเทียบโอนสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติและกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน มาตรฐานอาชีพระดับสากลเข้าสู่หน่วยกิตตามหลักสูตร ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษา กำหนด

1.2 การจัดการเรียนรู้เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อพัฒนาสมรรถนะเฉพาะด้านในระดับเทคนิค สามารถจัดการเรียนการสอนได้ด้วยรูปแบบและวิธีการที่หลากหลาย และสามารถเชื่อมโยงผลลัพธ์การเรียนรู้จากวิธีการเรียนรู้ต่าง ๆ ได้ เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ศักยภาพ สมรรถนะในการทำงาน และการประกอบอาชีพตามมาตรฐาน และระดับคุณวุฒิของประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชา

2. การจัดการศึกษาและเวลาเรียน

2.1 การจัดการศึกษาโดยรูปแบบการศึกษาในระบบ และรูปแบบการศึกษาระบบทวิภาคี ใช้ระบบทวิภาค โดยกำหนดให้ 1 ปีการศึกษา แบ่งเป็น 2 ภาคเรียน และใน 1 ภาคเรียน มีระยะเวลาการจัดการศึกษา ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

2.2 หากไม่เป็นไปตามข้อ 2.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาจะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้นให้ชัดเจน ประกอบด้วย การแบ่งภาคเรียน ระยะเวลาการศึกษาในแต่ละภาคเรียน การคิดหน่วยกิตรายวิชา รวมทั้งการเทียบเคียงหน่วยกิตของระบบดังกล่าว รายวิชาภาคทฤษฎีและรายวิชาภาคปฏิบัติการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือการฝึกอาชีพ หรือการฝึกภาคสนาม การทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ หรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับระบบการจัดการศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

3. การคิดหน่วยกิต

ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมระหว่าง 80 - 90 หน่วยกิต การพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง มีวิธีการคิดหน่วยกิตของรายวิชา ดังนี้

3.1 รายวิชาทฤษฎีที่ใช้เวลาในการบรรยายหรืออภิปราย 15 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.2 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการทดลองหรือฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ 30 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.3 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการฝึกปฏิบัติในโรงฝึกงานหรือภาคสนาม 45 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.4 การฝึกอาชีพในการศึกษาระบบทวิภาคี ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคเรียนมีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.5 การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพในสถานประกอบการ ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 80 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.6 การทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.7 กิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้ นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคเรียนปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากำหนด โดยเทียบเคียงการคิดค่าหน่วยกิต ตามลักษณะและระยะเวลาของกิจกรรม ตามข้อ 3.1 – 3.6

4. โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 แบ่งเป็น 3 หมวดวิชา และกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังนี้

4.1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

4.1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ประกอบด้วย รายวิชาภาษาไทย และรายวิชาภาษาต่างประเทศ

4.1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ประกอบด้วย รายวิชาวิทยาศาสตร์ และรายวิชาคณิตศาสตร์

4.1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ประกอบด้วย รายวิชาสังคมศาสตร์ และรายวิชามนุษยศาสตร์

การจัดวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง สามารถทำได้ในลักษณะเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการให้ครอบคลุมกลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ในสัดส่วนที่เหมาะสมตามกลุ่มอาชีพและสาขาวิชา

4.2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต

4.2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ประกอบด้วย รายวิชาที่สนับสนุนงานอาชีพ และรายวิชาที่เป็นพื้นฐานของงานอาชีพ

4.2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ประกอบด้วย

1) รายวิชาชีพที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ เรียงลำดับรายวิชาที่ต้องเรียนเพื่อสะท้อนความเป็นสาขาวิชา และรายวิชาที่สามารถเลือกเรียนตามลักษณะงานอาชีพเฉพาะของสาขาวิชา ตามเงื่อนไขที่สาขาวิชากำหนด

2) รายวิชาโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพที่สอดคล้องกับสาขาวิชา จำนวน 4 หน่วยกิต

การจัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ เพื่อกำหนดให้เป็นสาขาวิชาใด ต้องมีจำนวนหน่วยกิตของกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐานและกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ รวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

4.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราชเดียวกัน ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา รวมไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

4.4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร อย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ชั่วโมงทุกภาคเรียน หรือไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคเรียน กิจกรรมเสริมหลักสูตรนี้ไม่นับหน่วยกิต

5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร

5.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาต้องส่งเสริมสนับสนุนให้มีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้เกิดการปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม ระเบียบวินัย ปลูกฝังจิตสำนึกและจิตอาสาเสริมสร้างการเป็นพลเมืองไทย และพลโลกในด้านการรักษาชาติ เทิดทูนพระมหากษัตริย์ ส่งเสริมการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ทะนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการกีฬาและนันทนาการ ส่งเสริมการดำรงตนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยผู้เรียนทุกคนต้องเข้าร่วมกิจกรรมอย่างน้อย 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ทุกภาคเรียน หรือน้อยกว่า 30 ชั่วโมง ต่อภาคเรียน

5.2 ผู้เรียนที่อยู่ในช่วงฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือฝึกอาชีพในสถานประกอบการให้เข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรของสถานประกอบการ

5.3 ผู้เรียนภายใต้โครงการความร่วมมือต่าง ๆ ของสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษา ให้เข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ภายใต้โครงการความร่วมมือของสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษานั้น

5.4 ผู้เรียนที่เป็นกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ ให้สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่เหมาะสมกับลักษณะของกลุ่มเป้าหมาย

5.5 การประเมินผลกิจกรรมเสริมหลักสูตร ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

6. การปรับปรุงฐานวิชาชีพ

6.1 ผู้ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพในสาขาวิชาที่เข้าเรียน สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาต้องจัดให้เรียนรายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนดไว้ในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง แต่ละประเภทวิชา สาขาวิชา เพื่อให้มีความรู้และทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการเรียนในสาขาวิชานั้น ดังนี้

6.1.1 ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า ต่างประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชาที่กำหนด

6.1.2 ผู้เข้าเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษา ปีที่ 6 หรือเทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 หรือเทียบเท่า ต่างประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชาที่กำหนด และยังไม่สำเร็จการศึกษา

6.2 การจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนรายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพ ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

6.3 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาสามารถยกเว้นการเรียนรายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพที่หลักสูตรกำหนดสำหรับผู้เรียนและผู้เข้าเรียนได้ ดังนี้

6.3.1 ผู้ที่ได้เรียนรายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนดในสาขาวิชาของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราชเดียวกัน และผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด ให้สถานศึกษาหรือสถาบันรับโอนผลการเรียนรายวิชานั้นได้

6.3.2 ผู้ที่ได้เรียนรายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนดในสาขาวิชาของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ต่างพุทธศักราช หรือหลักสูตรอื่นซึ่งไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ซึ่งเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีจุดประสงค์ หรือสมรรถนะ หรือผลลัพธ์การเรียนรู้และเนื้อหาใกล้เคียงกันไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75 จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่าหน่วยกิตของรายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนด และผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด ให้สถานศึกษาหรือสถาบันดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนรายวิชานั้นได้

6.3.3 ผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์ในงานอาชีพจากศึกษาด้วยตนเอง หรือทำงานในอาชีพนั้น อยู่แล้ว หรือจากการฝึกอบรม สัมมนา ประชุมเชิงปฏิบัติการ หรือจากการวิจัยและนวัตกรรม หรือมีสมรรถนะ ตามมาตรฐานอาชีพ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติและกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน มาตรฐานอาชีพระดับสากล หรือมีความรู้ในรายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนดมาก่อนเข้าเรียน หรือเข้าเรียนแล้ว แต่ได้เรียนหรือฝึกปฏิบัติ ในสถานประกอบการ สามารถขอประเมินเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เพื่อยกเว้นการเรียนรายวิชาได้

ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตาม หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง และตามหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์รายวิชา ที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด

7. การจัดการเรียน

การจัดการเรียนเป็นการกำหนดรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรในแต่ละภาคเรียน ขึ้นอยู่กับลักษณะ หรือกระบวนการจัดการเรียนรู้ของแต่ละสาขาวิชา โดยจัดอัตราส่วนการเรียนรู้ภาคทฤษฎีต่อภาคปฏิบัติในหมวด วิชาสมรรถนะวิชาชีพ ประมาณ 40 : 60 และพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้รายปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ดังนี้

7.1 ให้จัดการเรียนสำหรับการลงทะเบียนเรียน ดังนี้

7.1.1 การลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนปกติสำหรับการเรียนแบบเต็มเวลา ลงได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต

7.1.2 การลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนปกติสำหรับการเรียนแบบไม่เต็มเวลา ลงได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

7.1.3 การลงทะเบียนเรียนภาคเรียนฤดูร้อน ลงได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

เวลาที่ใช้ในการจัดการเรียนรู้ไม่เกิน 35 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ การจัดฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ และการจัดฝึกอาชีพในสถานประกอบการ ให้เป็นไปตามข้อตกลงร่วมกับสถานประกอบการ

7.2 จัดรายวิชาในแต่ละภาคเรียนโดยคำนึงถึงผลลัพธ์การเรียนรู้รายปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร รายวิชา ที่ต้องเรียนตามลำดับก่อนและหลัง ความง่ายและยาก ความต่อเนื่องและความเชื่อมโยงสัมพันธ์กันของรายวิชา รวมทั้งรายวิชาที่สามารถบูรณาการจัดการเรียนรู้ร่วมกันในลักษณะของงาน โครงการและหรือชิ้นงานในแต่ละภาคเรียน

7.3 จัดรายวิชาในแผนการเรียนให้ครบถ้วนทุกหมวดวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรและเงื่อนไขที่สาขาวิชา กำหนด

7.4 จัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง โดยคำนึงถึงการนำไปประยุกต์ใช้และบูรณาการกับกลุ่ม รายวิชาชีพในสาขาวิชา โดยควรจัดกระจายทุกภาคเรียน

7.5 จัดรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ดังนี้

7.5.1 รายวิชาที่เป็นพื้นฐานของการเรียนวิชาชีพ ควรจัดให้เรียนก่อนเพื่อเป็นการฝึกทักษะพื้นฐาน ให้มีความพร้อมก่อนการเรียนรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ หรือการฝึกอาชีพในสถานประกอบการ

7.5.2 รายวิชาที่สนับสนุนงานอาชีพให้จัดตามความเหมาะสม โดยคำนึงถึงพื้นฐานความรู้ที่ควรมี ก่อน-หลัง และความเชื่อมโยงสอดคล้องกับรายวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

7.6 จัดรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ควรจัดให้เรียนรายวิชาบังคับตามที่สาขาวิชากำหนดก่อน รายวิชาเลือก โดยคำนึงถึงรายวิชาที่สามารถบูรณาการการจัดการเรียนรู้ในลักษณะงาน โครงการและหรือชิ้นงาน ในแต่ละภาคเรียน

7.7 จัดรายวิชาโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ รวมจำนวน 4 หน่วยกิต โดยขึ้นอยู่กับลักษณะและขนาด ของโครงการ ดังนี้

7.7.1 รายวิชาโครงการ 4 หน่วยกิต (12 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 180 ชั่วโมงต่อภาคเรียน) ให้จัดในภาคเรียนที่ 3 หรือภาคเรียนที่ 4 ครั้งเดียว โดยจัดให้มีชั่วโมงเรียน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

7.7.2 รายวิชาโครงการ 2 หน่วยกิต (6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 90 ชั่วโมงต่อภาคเรียน) ให้จัดในภาคเรียนที่ 3 และหรือภาคเรียนที่ 4 รวมจำนวน 4 หน่วยกิต โดยจัดให้มีชั่วโมงเรียน 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

7.7.3 การจัดรายวิชาโครงการในภาคเรียนที่มีการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือฝึกอาชีพในสถานประกอบการก็สามารถดำเนินการได้ โดยให้เป็นไปตามข้อตกลงร่วมกันระหว่างสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากับสถานประกอบการ

7.8 จัดฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียนปกติ ให้จัดในภาคเรียนที่ 3 หรือภาคเรียนที่ 4 โดยดำเนินการดังนี้

7.8.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการพิจารณาจัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพหรือรายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการเพื่อนำไปเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ โดยกำหนดเวลาในการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามที่หลักสูตรรายวิชากำหนด

7.8.2 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการจัดทำแผนฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ แผนการนิเทศ แผนการสอนเสริมและแนวทางการวัดประเมินผลรายวิชา เพื่อใช้ในการดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ วัดประเมินผลและตัดสินผลการเรียนร่วมกันระหว่างครูผู้สอนรายวิชาและครูฝึก

7.8.3 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการสามารถพัฒนารายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการและรายวิชาฝึกงานเพิ่มเติมได้ ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 12

7.9 จัดรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ จากทุกหมวดวิชาในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราชเดียวกัน ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา ยกเว้นรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพที่สาขาวิชากำหนด

7.10 จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรในแต่ละภาคเรียน อย่างน้อย 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

ทั้งนี้ หากสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษามีเหตุผลและความจำเป็นในการจัดแผนการเรียนที่แตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้น อาจทำได้แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา โดยให้คำนึงถึงความสมดุลของจำนวนหน่วยกิตและชั่วโมงรวม ตามแผนการเรียนของสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาเป็นสำคัญ ทั้งนี้ ต้องได้รับอนุญาตจากหัวหน้าสถานศึกษา

8. การจัดการศึกษาระบบทวิภาคี

จัดฝึกอาชีพในการศึกษาระบบทวิภาคี ไม่น้อยกว่า 2 ภาคเรียนปกติ หรือ 1 ปีการศึกษาตามข้อตกลงระหว่างสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ โดยดำเนินการ ดังนี้

8.1 ให้จัดฝึกอาชีพในสถานประกอบการแทนการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ โดยกำหนดเวลาในการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามที่หลักสูตรรายวิชากำหนด

8.2 จัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพหรือรายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการเพื่อนำไปเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ

8.3 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการจัดทำแผนฝึกอาชีพ แผนการนิเทศ แผนการสอนเสริม และแนวทางการวัดประเมินผลรายวิชา

8.4 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการสามารถพัฒนารายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการเพิ่มเติมได้ ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 12

ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามมาตรฐานการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี ที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด

9. การเข้าเรียน

9.1 ผู้เรียนต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพหรือเทียบเท่า หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

9.2 ผู้ที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 หรือเทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 หรือเทียบเท่า ให้อยู่ในสถานะผู้เข้าเรียน

10. การประเมินผลการเรียน

การประเมินผลการเรียนเน้นการประเมินผลตามสภาพจริงและเป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

11. การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

11.1 ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือเทียบเท่า หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

กรณีผู้เข้าเรียนต้องนำผลการสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือเทียบเท่า หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่ามาแสดง เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของสถานศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา อย่างน้อย 1 ภาคเรียน

11.2 ได้จำนวนหน่วยกิตสะสมครบถ้วนตามโครงสร้างที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแต่ละประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชา และตามแผนการเรียนที่สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากำหนด หรือแผนการเรียนรายบุคคลที่สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากำหนด

11.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนน

11.4 ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานวิชาชีพหรือผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานอื่นที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพขององค์กรรับรองในประเทศหรือสากล

11.5 ได้เข้าร่วมปฏิบัติกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามแผนการเรียนที่สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากำหนดและ “ผ่าน” ทุกภาคเรียน

12. การพัฒนารายวิชาในหลักสูตร

12.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมได้ตามเงื่อนไขที่หลักสูตรกำหนด โดยต้องพัฒนาร่วมกับสถานประกอบการ องค์กรวิชาชีพ ภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

12.2 การพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ และจุดประสงค์สาขาวิชา โดยดำเนินการดังนี้

12.2.1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง สามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในแต่ละกลุ่มสมรรถนะเพื่อเลือกเรียนนอกเหนือจากรายวิชาที่กำหนดให้เป็นวิชาบังคับได้ โดยสามารถพัฒนาเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระตามมาตรฐานของหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง การกำหนดรหัสวิชา จำนวนหน่วยกิต และจำนวนชั่วโมงเรียนให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

12.2.2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ สามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะได้ ตามความต้องการของสถานประกอบการหรือยุทธศาสตร์ของภูมิภาคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ การกำหนดรหัสวิชา จำนวนหน่วยกิต และจำนวนชั่วโมงเรียนให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

12.2.3 การพัฒนารายวิชาฝึกงานเพื่อนำไปฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ ให้นับจำนวนชั่วโมงตามหลักเกณฑ์ข้อ 3.5 และกำหนดรหัสวิชาตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

13. การพัฒนา ปรับปรุง อนุมัติ และประกาศใช้หลักสูตร

13.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาสามารถพัฒนาหรือปรับปรุงรายวิชาเพิ่มเติมได้ตามเงื่อนไขของหลักสูตร โดยต้องรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบก่อนจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ทั้งนี้ สถานศึกษาในสังกัดสถาบันให้นำเสนอสถาบันพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อน

13.2 ให้สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาจัดให้มีการประเมินและรายงานผลการใช้หลักสูตรให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่องหรืออย่างน้อยทุก 5 ปี

13.3 การอนุมัติหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ให้ดำเนินการดังนี้

13.3.1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง และกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ให้เป็นหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

13.3.2 หมวดสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้เป็นหน้าที่ของสถานศึกษา โดยความเห็นชอบของหน่วยงานที่กำกับดูแลด้านหลักสูตร และเสนอต่อคณะกรรมการการอาชีวศึกษาเพื่อพิจารณาอนุมัติ

13.4 การประกาศใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ให้ทำเป็นประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

14. การประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

การประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน ให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษา กำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาที่เปิดสอน โดยมีองค์ประกอบในการประกันคุณภาพอย่างน้อย 4 ด้าน ดังนี้

14.1 หลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ

14.2 ครู ทรัพยากรและการสนับสนุน

14.3 วิธีการจัดการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล

14.4 ผู้สำเร็จการศึกษา

ในกรณีสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาใดจัดการศึกษาไม่เป็นไปตามข้างต้น หรือจัดให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาอย่างไม่มีคุณภาพ สถานศึกษาต้องรับผิดชอบในผลแห่งความเสียหายที่เกิดขึ้นกับผู้เรียนตามพระราชบัญญัติความรับผิดทางละเมิดของเจ้าหน้าที่ พ.ศ. 2539 และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ขอบเขตสาขาวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จัดอยู่ในสาขาวิชาชีพ (Occupational) ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 4-5 และสมรรถนะอีคอมเมิร์ซ โดยมีขอบเขตสาขาวิชา (Areas of activity and working conditions) คือ ผู้ปฏิบัติงานที่สามารถเลือกใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในงานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัย เสริมสร้างสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารปรุง ประกอบ เก็บรักษา บำรุงรักษาสถานที่ปฏิบัติงาน ควบคุมคุณภาพอาหารตามมาตรฐานสากล รักษาความสะอาดและสุขอนามัยของอาหาร และเครื่องมือ ให้บริการในรูปแบบต่าง ๆ และแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานบริหารจัดการ จัดทำแผนธุรกิจ ดำเนินธุรกิจตามแผนธุรกิจ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในอาชีพ จัดการงานอาชีพตามมาตรฐาน ISO และบริหารบุคลากรในงานครัว บุคคลที่ประกอบอาชีพ ในสาขานี้ ทำงานในส่วนของผู้ประกอบการและบริหารจัดการในร้านอาหารทุกประเภทต้องสามารถติดต่อสื่อสารกับบุคคลที่มีความแตกต่างและหลากหลาย จำเป็นต้องมีบุคลิกภาพที่ดี มีใจรักในงานให้บริการ มีความอดทน รับผิดชอบ มีกิจนิสัยที่ดีและถูกสุขอนามัย มีทักษะการติดต่อสื่อสาร การประสานงานที่ดี มีทักษะการวิเคราะห์ลูกค้า ประยุกต์ใช้หลักการเจรจาต่อรองในการให้บริการลูกค้า สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้อย่างรวดเร็ว สร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าด้วยความเป็นเลิศ และสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในงานอาชีพ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สามารถประกอบอาชีพในตำแหน่งงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ (Career) ได้แก่ ผู้ปฏิบัติงานร้านอาหาร ภัตตาคาร สถานประกอบการอาหารเรือพาณิชย์ เรือสำราญ เรือยอร์ช และเป็นผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี อาหารจานด่วน

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์และคุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูกตเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น ประพฤติปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข มีจิตสาธารณะ และจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน ประหยัด อดทน ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงาน และสิ่งแวดล้อม

1.2 ลักษณะบุคคลในสาขาวิชา ได้แก่ ภาวะผู้นำในการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น เคารพสิทธิของผู้อื่น และยอมรับความสามารถของผู้ร่วมงาน ประพฤติและปฏิบัติตนตามหลักกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ ตรงต่อเวลา มีวินัย มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมโดยยึดหลักคุณธรรม จริยธรรม ที่มุ่งเน้นการรักษาเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณีอันดีงาม มีความอดทนต่อการปฏิบัติงานครัว มีความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้น ดัดแปลง และสร้างนวัตกรรมอาหาร มีความรับผิดชอบต่อบทบาทหน้าที่ของตนเอง มีสุขอนามัยตามมาตรฐานในการรักษาความสะอาดปฏิบัติงานตามจรรยาบรรณวิชาชีพโดยคำนึงถึงหลักความปลอดภัยและมาตรฐานวิชาชีพ

2. ด้านสมรรถนะแกนกลาง

2.1 ด้านความรู้

2.1.1 เข้าใจหลักการใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร

2.1.2 เข้าใจหลักการใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการ

2.1.3 เข้าใจหลักการดำรงตน การปรับตัว อยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม และการดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่

2.2 ด้านทักษะ

2.2.1 มีทักษะการสื่อสารและการเรียนรู้โดยใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.2 มีทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการ โดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2.2.3 มีทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตตามหลักศาสนา วัฒนธรรมและความเป็นพลเมืองและหลักการพัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัย

2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

2.3.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ ประยุกต์ใช้ความรู้และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อใช้ในชีวิตประจำวันและงานอาชีพ

2.3.2 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2.3.3 พัฒนาบุคลิกภาพ สุขอนามัยและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรมจริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

3.1 ด้านสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

3.1.1 ด้านความรู้

3.1.1.1 หลักการบริหารงานคุณภาพในองค์กร การเพิ่มผลผลิต การจัดการความเสี่ยง การจัดการความขัดแย้งในองค์กร

3.1.1.2 หลักการเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัล การใช้เทคโนโลยีเพื่อความปลอดภัยในงานอาชีพ

3.1.1.3 หลักการกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ความปลอดภัยสิ่งแวดล้อมและทรัพย์สินทางปัญญา

3.1.1.4 หลักการประกอบอาหาร หลักการกำหนดรายการอาหาร การจัดการอาหาร วัตถุดิบและรูปแบบการบริการอาหาร

3.1.1.5 หลักการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพอาหาร เครื่องมือในการตรวจสอบ วิเคราะห์คุณภาพ และความปลอดภัยในงานอาหาร

3.1.2 ด้านทักษะ

3.1.2.1 ทักษะการจัดทำแผนธุรกิจ และดำเนินธุรกิจตามแผนธุรกิจ

3.1.2.2 ทักษะการกำหนดกลยุทธ์การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตตามมาตรฐาน ISO

3.1.2.3 ทักษะการใช้งานเทคโนโลยีเพื่อความปลอดภัย ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ในงานอาชีพ

3.1.2.4 ทักษะการเลือกใช้ วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบและบริการอาหารตามรูปแบบการบริการ

3.1.2.5 ทักษะใช้เครื่องมือในการตรวจสอบและวิเคราะห์คุณภาพในงานอาหารตามกระบวนการ

3.1.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

3.1.3.1 ประยุกต์การจัดทำแผนธุรกิจ ดำเนินธุรกิจตามแผนธุรกิจ โดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม

3.1.3.2 ประยุกต์การวางแผนจัดองค์การและเพิ่มประสิทธิภาพจัดการงานอาชีพตามหลักการ ISO

3.1.3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ เพื่อพัฒนาและสนับสนุนงานอาชีพ

3.1.3.4 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบและบริการอาหารในงานอาชีพ

3.2 ด้านสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

3.2.1 ด้านความรู้

3.2.1.1 เข้าใจหลักทฤษฎีและเทคนิคเชิงลึกภายใต้ขอบเขตของงานอาชีพ

3.2.1.2 เข้าใจหลักการคิดวิเคราะห์ ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหา

3.2.1.3 เข้าใจหลักการประสานงาน ประเมินผลการปฏิบัติงานและบริหารจัดการงานอาชีพ

3.2.2 ด้านทักษะ

3.2.2.1 มีทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

3.2.2.2 มีทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหาในการปฏิบัติงาน

3.2.2.3 มีทักษะการวางแผน การบริหารจัดการ การประสานงานและการประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ

3.2.2.4 มีทักษะด้านสุขภาวะอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ

3.2.2.5 มีทักษะการบริหารจัดการงานอาชีพ และบุคคลผู้ปฏิบัติงาน

3.2.2.6 มีทักษะการบริหารจัดการการปฏิบัติงาน วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ในการปฏิบัติงานอาชีพ ตามกระบวนการและหลักโภชนาการ

3.2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

3.2.3.1 วางแผน ดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

3.2.3.2 ปฏิบัติงานอาชีพอาหารและโภชนาการ ตามหลักการและแบบแผนที่กำหนด โดยใช้/เลือกใช้/ปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสม

3.2.3.3 ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาที่ไม่คุ้นเคยหรือซับซ้อนและเป็นนามธรรมในงาน อาชีพอาหารและโภชนาการที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง

3.2.3.4 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสารในการ แก้ปัญหาและการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ

3.2.3.5 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ แก้ปัญหาในการทำงาน พัฒนานวัตกรรม และต่อยอดทางธุรกิจ

3.2.3.6 บริหารจัดการ ประสานงานและประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ อาหารและโภชนาการ ด้วยตนเอง

3.2.3.7 ประยุกต์ทักษะการใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัล ในงานอาชีพตามมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานสากล

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายปี ของผู้เรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชา
อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

ชั้นปีที่ 1

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม
และลักษณะบุคคล

มีความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูทักท้วงที่ ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการ
พนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมาย
เคารพสิทธิของผู้อื่น ประพฤติปฏิบัติตนตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์
ทรงเป็นประมุข

2. ด้านความรู้

เข้าใจหลักทฤษฎีและเทคนิคของการคิดวิเคราะห์ วางแผนและแก้ไขปัญหา การตัดสินใจ กระบวนการ
ปฏิบัติงานและแก้ปัญหาเชิงลึกภายใต้ขอบเขตของงานอาชีพระดับที่เชื่อมโยงกับการทำงานที่หลากหลาย

3. ด้านทักษะ

มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัย
ตามระเบียบข้อบังคับที่เชื่อมโยงกันในการปฏิบัติงาน

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

เลือก ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในงานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ
ประยุกต์ใช้ภาษา การสื่อสารและเทคโนโลยีดิจิทัลในงานอาชีพและภายใต้การเปลี่ยนแปลง โดยคำนึงถึงการ
บริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกอชีพ

มีทักษะทางความคิด และปฏิบัติที่หลากหลาย หาข้อสรุป และตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้อง นำการ
บริหารจัดการระดับต้นมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม มีส่วนร่วมในการพัฒนา และริเริ่มสิ่งใหม่ มีส่วนร่วมในการ
วางแผน ประสานงาน และประเมินผล ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูล สามารถออกแบบรายการอาหาร
เชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4 และสมรรถนะ
อีคอมเมิร์ซและสามารถประกอบอาชีพ เช่น ผู้ช่วยผู้ประกอบอาหาร ผู้ช่วยผู้ตรวจสอบควบคุมคุณภาพอาหาร
ผู้ช่วยนักโภชนาการ เป็นต้น

ชั้นปีที่ 2

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม
และลักษณะบุคคล

มีจิตสาธารณะ และจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษย
สัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเองต่อต้านความ
รุนแรงและการทุจริต ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงความปลอดภัย
อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2. ด้านความรู้

บริหารจัดการงานอาชีพและการประเมินผลการปฏิบัติงานด้วยตนเอง การประสานงาน ประเมินผลการปฏิบัติงานและบริหารจัดการงานอาชีพ

3. ด้านทักษะ

ทักษะการวางแผน การบริหารจัดการ การประสานงานและการประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ปฏิบัติงานอาชีพอาหารและโภชนาการ ตามหลักการและแบบแผนที่กำหนด ปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสม แก้ปัญหาในการทำงาน พัฒนานวัตกรรมและต่อยอดทางธุรกิจ บริหารจัดการ ประสานงาน และประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพอาหารและโภชนาการด้วยตนเอง

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกอาชีพ

มีทักษะ และ ความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อน วางแผน บริหารจัดการ และกำหนดนโยบาย โดยใช้ทฤษฎี เทคนิค การวิเคราะห์ สังเคราะห์ ในการแก้ปัญหา สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียนภาษาอังกฤษ ในการปฏิบัติงาน และฝึกอบรมผู้อยู่ใต้บังคับบัญชาได้ บริหารทรัพยากรในครัวอาหารไทย ควบคุมความปลอดภัยในครัวไทยเชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 5 และสามารถประกอบอาชีพ เช่น ผู้ประกอบอาหาร ผู้ตรวจสอบควบคุมคุณภาพอาหาร นักโภชนาการ เป็นต้น

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา และทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจและสามารถประยุกต์ใช้หลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและหลักการของงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพ อาหารและโภชนาการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ
4. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และเทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการ ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานวิเคราะห์ แก้ปัญหา สร้างสรรค์และนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนางานอาชีพในด้านพัฒนานวัตกรรม มาตรฐานอาชีพที่เกี่ยวข้อง
6. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
7. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัยเป็นผู้มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อด้านความรุนแรงและสารเสพติด

(หน้าว่าง)

โครงสร้าง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบอาหารและบริการ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 80 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	ไม่น้อยกว่า	15 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	60 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน		15 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	45 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	5 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์หรือไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคเรียน)		
รวม ไม่น้อยกว่า 80 หน่วยกิต		

โครงสร้างนี้สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหรือเทียบเท่าสาขาวิชาในกลุ่มอาชีพ

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชา กลุ่มอาชีพหรือสาขาวิชาอื่น หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่า ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ ต้องเรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ รวมไม่เกิน 15 หน่วยกิต ต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
31504-0001	การจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานครัว Management Raw Materials and Equipment in the Kitchen	2-3-3
31504-0002	การประกอบอาหารเบื้องต้น Basic Cooking	1-4-3
31504-0003	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร Sanitary and Safety in Food Work	2-3-3
31504-0004	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and beverage Service	1-4-3
31504-0005	หลักการถนอมอาหาร Principles of Food Preservation	2-3-3

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาภาษาไทย อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชาภาษาต่างประเทศ อย่างน้อย 1 รายวิชา ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1101	ทักษะภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ Thai Language Skills for Career Communication	1-2-2
30000-1102	ทักษะการเขียนและการพูดภาษาไทยในงานอาชีพ Occupational Thai Writing and Speaking Skills	1-2-2
30000-1103	ทักษะภาษาไทยเพื่อการนำเสนอเชิงวิชาชีพ Thai for Occupational Presentation	1-2-2
30000-1104	ทักษะภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์ Creative Thai Language Skills	1-2-2
30000-1201	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพ English for Career	1-2-2
30000-1202	การเขียนและการนำเสนอโครงการงานภาษาอังกฤษ Writing and Presenting English Project Work	0-2-1
30000-1203	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีอุตสาหกรรม English for Industrial Technology	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1204	ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์ English for Electronic Industry	0-2-1
30000-1205	ภาษาอังกฤษสำหรับช่างเทคนิคatronิกส์ English for Mechatronics Technician	0-2-1
30000-1206	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล English for Digital Business Technology	0-2-1
30000-1207	ภาษาอังกฤษสำหรับงานโรงแรม English Communicative for Hotel	1-2-2
30000-1208	ภาษาอังกฤษสำหรับงานการค้าระหว่างประเทศ English for International Trades	0-2-1
30000-1209	ภาษาอังกฤษสำหรับเกษตรและประมง English for Agriculture and Fishery	0-2-1
30000-1210	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร English for Agro-Industrial Technology	1-2-2
30000-1211	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร English for Agricultural Technology and Innovation	1-2-2
30000-1212	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอุตสาหกรรมดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศ English for Digital Information Technology Industry	0-2-1
30000-1213	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอุตสาหกรรมบันเทิงและดนตรี English for the Entertainment Industry	0-2-1
30000-1214	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม English for Food and Beverage Services	0-2-1
30000-1215	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย English for Thai Cuisine	0-2-1
30000-1216	ภาษาอังกฤษทางทะเล 1 Maritime English 1	2-2-3
30000-1217	ภาษาอังกฤษทางทะเล 2 Maritime English 2	2-2-3
30000-1218	ภาษาอังกฤษสำหรับงานนาฬิกา English for Watch Career	0-2-1
30000-1219	ภาษาอังกฤษสำหรับกิจการการบิน English for Aviation	0-2-1
30000-1220	ภาษาและวัฒนธรรมจีน Chinese Language and Culture	0-2-1
30000-1221	การสนทนาภาษาจีนสำหรับการทำงาน Chinese Conversation for Work	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1222	ภาษาจีนสำหรับอุตสาหกรรม Chinese for Industry	0-2-1
30000-1223	ภาษาจีนสำหรับธุรกิจ Chinese for Business	0-2-1
30000-1224	ภาษาจีนสำหรับธุรกิจการท่องเที่ยว Chinese for Tourism Business	0-2-1
30000-1225	ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น Japanese Language and Culture	0-2-1
30000-1226	สื่อสารภาษาญี่ปุ่นในการทำงาน Japanese Communication for Work	0-2-1
30000-1227	ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี Korean Language and Culture	0-2-1
30000-1228	สื่อสารภาษาเกาหลีในการทำงาน Korean Communication for Work	0-2-1
30000-1229	ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม Vietnamese Language and Culture	0-2-1
30000-1230	สื่อสารภาษาเวียดนามในการทำงาน Vietnamese Communication for Work	0-2-1
30000-1231	ภาษาและวัฒนธรรมอินโดนีเซีย Indonesian Language and Culture	0-2-1
30000-1232	สื่อสารภาษาอินโดนีเซียในการทำงาน Indonesian Communication for Work	0-2-1
30000-1233	ภาษาและวัฒนธรรมมาเลเซีย Malaysian Language and Culture	0-2-1
30000-1234	สื่อสารภาษามาเลเซียในการทำงาน Bahasa Malaysia Communication for Work	0-2-1
30000-1235	ภาษาและวัฒนธรรมพม่า Burmese Language and Culture	0-2-1
30000-1236	สื่อสารภาษาพม่าเพื่อการทำงาน Burmese Communication for Work	0-2-1
30000-1237	ภาษาและวัฒนธรรมเขมร Khmer Language and Culture	0-2-1
30000-1238	สื่อสารภาษาเขมรเพื่อการทำงาน Khmer Communication for Work	0-2-1
30000-1239	ภาษาและวัฒนธรรมลาว Laotian Language and Culture	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1240	สื่อสารภาษาลาวเพื่อการทำงาน Laotian Communication for Work	0-2-1
30000-1241	ภาษาและวัฒนธรรมฟิลิปปินส์ Filipino Language and Culture	0-2-1
30000-1242	สื่อสารภาษาฟิลิปปินส์เพื่อการทำงาน Filipino Communication for Work	0-2-1
30000-1243	ภาษาและวัฒนธรรมรัสเซีย Russian Language and Culture	0-2-1
30000-1244	สื่อสารภาษารัสเซียเพื่อการทำงาน Russian Communication for Work	0-2-1
30000-1245	ภาษาและวัฒนธรรมเยอรมัน German Language and Culture	0-2-1
30000-1246	สื่อสารภาษาเยอรมันเพื่อการทำงาน German Communication for Work	0-2-1
30000-1247	ภาษาและวัฒนธรรมฝรั่งเศส French Language and Culture	0-2-1
30000-1248	สื่อสารภาษาฝรั่งเศสเพื่อการทำงาน French Communication for Work	0-2-1
30000*1101 ถึง 30000*1199 และ 30000*1201 ถึง 30000*1299 รายวิชาที่ สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาวิทยาศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชาคณิตศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1301	วิทยาศาสตร์งานอาชีพธุรกิจและบริการ Science for Business and Services Careers	2-2-3
30000-1302	วิทยาศาสตร์งานอาชีพไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์ และการสื่อสาร Science for Electrical Electronics and Communications Careers	2-2-3
30000-1303	วิทยาศาสตร์งานอาชีพเมคคาทรอนิกส์ หุ่นยนต์ และระบบอัตโนมัติ Science for Mechatronics Robotic and Automation	2-2-3
30000-1304	วิทยาศาสตร์งานอาชีพประมงและเกษตรกรรม Science for Fisheries and Agriculture Careers	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1305	วิทยาศาสตร์งานอาชีพเครื่องกลและการผลิต Science for Mechanical and Production Careers	2-2-3
30000-1306	วิทยาศาสตร์งานอาชีพก่อสร้างโยธา และสถาปัตยกรรม Science for Construction Civil and Architectural Careers	2-2-3
30000-1307	วิทยาศาสตร์งานอาชีพอุตสาหกรรมยาง Science for Rubber Industrial Careers	2-2-3
30000-1308	วิทยาศาสตร์งานอาชีพอุตสาหกรรมสิ่งทอ Science for Textile Industrial Careers	2-2-3
30000-1309	วิทยาศาสตร์งานอาชีพศิลปกรรมและศิลปะสร้างสรรค์ Science for Fine Arts and Creative Arts Careers	2-2-3
30000-1310	วิทยาศาสตร์งานอาชีพอุตสาหกรรมเครื่องประดับและอัญมณี Science for Jewelry and Gem Industrial Careers	2-2-3
30000-1311	วิทยาศาสตร์งานอาชีพอุตสาหกรรมอาหารและโภชนาการ Science for Food and Nutrition Industrial Careers	2-2-3
30000-1312	วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการเดินเรือ Science for Navigation Technology	2-2-3
30000-1313	วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีไฟฟ้าในเรือ Science for Electrical Shipboard technology	2-2-3
30000-1314	ฟิสิกส์เพื่อการบิน Physics for Aviation	2-2-3
30000-1315	การวิจัยเบื้องต้นเพื่องานอาชีพ Introduction to Career Research	2-2-3
30000-1316	เทคโนโลยีการจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม Energy and environmental management technology	2-2-3
30000-1317	อากาศพลศาสตร์พื้นฐาน Basic Aerodynamics	3-0-3
30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ Mathematics and Statistics for Careers	3-0-3
30000-1402	คณิตศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะการคิด Mathematics for Thinking Skills Development	3-0-3
30000-1403	สถิติการทดลองและการวางแผน Statistics and Experimental Design	3-0-3
30000-1404	แคลคูลัส 1 Calculus 1	3-0-3
30000-1405	แคลคูลัส 2 Calculus 2	3-0-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1406	แคลคูลัส 3 Calculus 3	3-0-3
30000-1407	คณิตศาสตร์อุตสาหกรรม Industrial Mathematics	3-0-3
30000-1408	คณิตศาสตร์ธุรกิจและบริการ Mathematics for Business and Service	3-0-3
30000-1409	คณิตศาสตร์เกษตรกรรม Agricultural Mathematics	3-0-3
30000-1410	คณิตศาสตร์เพื่อการเดินเรือ 1 Mathematic for Navigation 1	2-2-3
30000-1411	คณิตศาสตร์เพื่อการเดินเรือ 2 Mathematic for Navigation 2	2-2-3
30000-1412	คณิตศาสตร์เพื่อการบิน Mathematics for Aviation	3-0-3
30000*1301 ถึง 30000*1399 และ 30000*1401 ถึง 30000*1499 รายวิชาที่ สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาสังคมศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชามนุษยศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1501	สังคมไทยในยุคดิจิทัล Thai Society in the Digital Era	1-2-2
30000-1502	การพัฒนาท้องถิ่น Local Development	1-2-2
30000-1503	หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการดำเนินชีวิต Sufficiency Economic Philosophy for Life style	1-0-1
30000-1601	การพัฒนาสุขภาพ Health Improvement	2-0-2
30000-1602	ทักษะแห่งความสุข Happiness Skill	2-0-2
30000-1603	ลีลาศเพื่อพัฒนาสุขภาพและบุคลิกภาพ Social Dance for Health and Personality Development	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1604	นันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต Recreation for Life Quality Development	0-2-1
30000-1605	การจัดการกีฬาและการออกกำลังกายเพื่ออาชีพ Sport Management and Exercise for Career	0-2-1
30000-1606	ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม Leadership and Teamwork	2-0-2
30000-1607	ข้อจำกัดของธรรมชาติมนุษย์ Human Factors	3-0-3
30000*1501 ถึง 30000*1599 และ 30000*1601 ถึง 30000*1699 รายวิชาที่ สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (15 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพ หลักการบริหารและการจัดการ วิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และหลักการงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้อง รวมทั้งการใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษา รายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ตามหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30001-1001	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship	2-2-3
30001-1002	องค์การและการบริหารงานคุณภาพ Organization and Quality Administration	3-0-3
30001-1003	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในอาชีพ Application of Digital Literacy for Career	2-2-3
31500-1001	กฎหมายในงานอาชีพการประกอบและบริการอาหาร Laws in Cooking and Foodservice	1-0-1
31500-1002	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร Quality control and safety in food work	2-3-3
31500-1003	การประกอบและบริการอาหาร Cooking and Food Service	1-3-2

2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (45 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 31504-2001 และรายวิชา 31504-2002 แล้วเลือกเรียนรายวิชาอื่นที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด ต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
31504-2001	การบริหารบุคลากรเพื่อปฏิบัติในงานครัว Personnel Management for Kitchen Operations	2-3-3
31504-2002	การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล Food Business Management in the Digital Age	2-3-3
31504-2003	โภชนาการเพื่อชีวิต Nutrition of Life	2-2-3
31504-2004	อาหารไทย Thai Food	2-3-3
31504-2005	ขนมไทย Thai Desserts	2-3-3
31504-2006	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก Bakery Products and Cake Decoration	1-6-3
31504-2007	การแปรรูปอาหาร Food Processing	2-3-3
31504-2008	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Products Development	2-3-3
31504-2009	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน Seminar & Presentation Graphics Technique	2-3-3
31504-2010	การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง Food management for catering	1-6-3
31504-2011	ครัว ภัตตาคาร และเครื่องใช้ในงานอาหาร Kitchen Restaurant and kitchen Implements	1-6-3
31504-2012	อาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Food and Beverage for Health	2-3-3
31504-2013	อาหารกับวัฒนธรรม Food and Culture	2-3-3
31504-2014	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร Art of Table and Food Decorations	2-3-3
31504-2015	อาหารร่วมสมัย Contemporary Food	2-3-3
31504-2016	การจัดการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ Marine Catering Management	2-3-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
31504-2017	อาหารนานาชาติ International Food	2-3-3
31504-2018	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Cooking Science	2-3-3
31504-2019	อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ Equipment and Utensils in Galley	1-2-2
31504-2020	ความรู้ทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือ Basic Knowledge and Skills in Marine Management	1-2-2
31504-2021	ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ English for Food and Catering in Marine Service	1-2-2
31504-2022	โครงการอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Project	0-12-4
31504-2023	โครงการอาหารและโภชนาการ 1 Food and Nutrition Project 1	0-6-2
31504-2024	โครงการอาหารและโภชนาการ 2 Food and Nutrition Project 2	0-6-2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์หรือน้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคเรียน)

ให้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร ภาคเรียนที่ 1 ให้เรียน รายวิชา 30000-2001 และเลือกเรียนรายวิชา
กิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นให้ครบทุกภาคเรียน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-2001	กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา Strengthen Honesty and Volunteerism	0-2-0
30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 Vocational Organization Activity 1	0-2-0
30000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2 Vocational Organization Activity 2	0-2-0
30000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 Vocational Organization Activity 3	0-2-0

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-2005	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1 Workplace Activity 1	0-2-0
30000-2006	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2 Workplace Activity 2	0-2-0
30000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3	0-2-0
30000-2008	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1 Recreational Activity for Learners Development 1	0-2-0
30000-2009	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2 Recreational Activity for Learners Development 2	0-2-0
30000-2010	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3 Recreational Activity for Learners Development 3	0-2-0
30000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร/กิจกรรมที่สถานศึกษาจัด Thai Reserve Officer Training Corps Student/College Activities	0-2-0
30000*2001 ถึง 30000*2099 รายวิชาที่สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

(หน้าว่าง)

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

(รายละเอียดคำอธิบายรายวิชา ตามเอกสารนอกเล่ม)

(หน้าว่าง)

รายวิชาปรับปรุงพื้นฐาน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
31504-0001	การจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานครัว Management Raw Materials and Equipment in the Kitchen	2-3-3
31504-0002	การประกอบอาหารเบื้องต้น Basic Cooking	1-4-3
31504-0003	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร Sanitary and Safety in Food Work	2-3-3
31504-0004	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and beverage Service	1-4-3
31504-0005	หลักการถนอมอาหาร Principles of Food Preservation	2-3-3

31504-0001

การจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานครัว

2-3-3

Management Raw Materials and Equipment in the Kitchen

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

รหัส 20401 20402 20403 20404 20502 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3

รหัส 1010 1011 1012 1013 1014 2012 2021 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1-2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร จัดเก็บ เลือกใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือในครัว เก็บรักษาตามหลักสุขาภิบาลด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม การจัดซื้อวัตถุดิบ และอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ตรวจสอบตามมาตรฐานที่กำหนด รูปแบบการจัดการงานครัว คำศัพท์ที่ใช้ การเตรียม การทำความสะอาด บำรุงรักษา การจัดเก็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว และการป้องกันอุบัติเหตุ
2. มีทักษะตรวจสอบ ตรวจรับวัตถุดิบ และอุปกรณ์ จัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหารและคู่มือการใช้งานอุปกรณ์ และเครื่องมือในครัว และการเก็บรักษาได้อย่างถูกต้องวิธี
3. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานครัว
4. มีเจตคติ และกิริยาสำนึกที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้การวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม การจัดซื้อวัตถุดิบ และอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ตรวจสอบตามมาตรฐานที่กำหนด รูปแบบการจัดการงานครัว คำศัพท์ที่ใช้ การเตรียม การทำความสะอาด บำรุงรักษา การจัดเก็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว และการป้องกันอุบัติเหตุ
2. เขียนข้อกำหนด และหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบวัตถุดิบ และอุปกรณ์
3. จัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือในครัว และการเก็บรักษา
4. เลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัว และการเก็บรักษาตามหลักสุขาภิบาล
5. ประยุกต์ใช้หลักการบริหารจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานครัวตามหลักสุขาภิบาล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม การจัดซื้อวัตถุดิบ และอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ตรวจสอบตามมาตรฐานที่กำหนด รูปแบบการจัดการงานครัว คำศัพท์ที่ใช้ การเตรียม การทำความสะอาด บำรุงรักษา การจัดเก็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกันอุบัติเหตุ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดทำคู่มือการใช้งาน และมีกิริยาสำนึกในการทำงานตามหลักสุขาภิบาล

31504-0002

การประกอบอาหารเบื้องต้น Basic Cooking

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
รหัส 10101 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ ด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ เครื่องปรุงรส และการใช้เครื่องมืออุปกรณ์
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือและมืออุปกรณ์
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการประกอบอาหารเบื้องต้น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีในกระบวนการประกอบอาหาร หลักการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้แก่ เนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องปรุงรส และการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการซั่ง ตวง วัด
2. เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การหุง นึ่ง ต้มข้าวต่าง ๆ การเก็บวัตถุดิบ และการเก็บรักษาอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารตามหลักการ และกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส การซั่ง ตวง วัด หลักการเลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบ หลักการเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การหุง นึ่ง ต้มข้าวต่าง ๆ หลักการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การเก็บวัตถุดิบ และการเก็บรักษาอาหาร

31504-0003

สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร Sanitary and Safety in Food Work

2-3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

รหัส 1010 20202 10703 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3

รหัส 3010 อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ชั้น 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผนการปฏิบัติงานครัว ป้องกันอุบัติเหตุ แก้ไขปัญหาอันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์ สารปนเปื้อนในอาหาร ตรวจสอบตามหลักการสุขาภิบาลอาหารด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย รอบคอบ ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร การจัดเก็บ จัดเตรียม และประกอบอาหาร อันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหาร
2. มีทักษะวางแผนการปฏิบัติในงานครัว การป้องกันและการตรวจสอบ การเก็บรักษาอาหาร การป้องกันพาหะนำโรค แก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยในงานอาหาร การป้องกันอุบัติเหตุในงานครัว เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัยในงานอาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานอาชีพด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย รอบคอบ ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร การจัดเก็บ จัดเตรียม และประกอบอาหาร อันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหาร
2. วางแผนการปฏิบัติงานครัว อันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหาร การแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัย การป้องกันอุบัติเหตุในงานครัว เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัยในงานอาหาร
3. ป้องกันอันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์ สารปนเปื้อนในอาหาร และตรวจสอบตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร
4. ประยุกต์ใช้หลักการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในงานอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร การจัดเก็บ จัดเตรียม และประกอบอาหาร อันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหาร การป้องกันและการตรวจสอบ การเก็บรักษาอาหารการป้องกันพาหะนำโรค การแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัย การป้องกันอุบัติเหตุในงานครัว เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัยในงานอาหาร

31504-0004

การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
Food and beverage Service

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดโต๊ะอาหาร และบริการอาหารและเครื่องดื่มด้วยความปราณีต เป็นระเบียบเรียบร้อย รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ประเภทของมื้ออาหาร การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การพับผ้าเช็ดปาก การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะการจัดโต๊ะอาหารและบริการได้เหมาะสมตามลักษณะของการจัดเลี้ยง
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกที่ดีในการปฏิบัติงานอาชีพด้วยความปราณีต เป็นระเบียบเรียบร้อย รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการรูปแบบของการบริการ ประเภทของมื้ออาหาร
2. เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์วัตถุดิบในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการ และกระบวนการ
3. จัดเตรียมอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร และบริการอาหารและเครื่องดื่มตามลักษณะของการจัดเลี้ยง
4. ประยุกต์ใช้หลักการในกระบวนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมื้ออาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์การพับผ้าเช็ดปากการจัดโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

31504-0005

หลักการถนอมอาหาร

2- 3-3

Principles of Food Preservation

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ถนอมอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ ตามหลักการ และกระบวนการ บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ วิธีการถนอมอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ การแปรรูปอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร วิธีป้องกันการเลื้อก การเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การบรรจุภัณฑ์ การใช้เทคโนโลยีในงานถนอมอาหาร และแปรรูปอาหาร
2. มีทักษะในการถนอมอาหาร เลือกและเตรียมวัตถุดิบ ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานอาชีพด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการถนอมอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การบรรจุภัณฑ์ ตามหลักการ และกระบวนการ
2. เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ วิธีการถนอมอาหารด้วยการทำแห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้น้ำตาล การหมักดอง การใช้สารเคมีและอื่น ๆ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการถนอมอาหารตามหลักการ และกระบวนการ
3. เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาตามประเภทของอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ วิธีการถนอมอาหาร สาเหตุของการเสื่อมเสียของอาหาร และวิธีป้องกันการเลื้อกและการเตรียมวัตถุดิบ การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหาร การถนอมอาหารด้วยการทำแห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้น้ำตาล การหมักดอง การใช้สารเคมีและอื่น ๆ การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการถนอมอาหาร

หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30001-1001	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship	2-2-3
30001-1002	องค์การและการบริหารงานคุณภาพ Organization and Quality Administration	3-0-3
30001-1003	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในอาชีพ Application of Digital Literacy for Career	2-2-3
31500-1001	กฎหมายในงานอาชีพการประกอบและบริการอาหาร Laws in Cooking and Food Service	1-0-1
31500-1002	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร Quality Control and Safety in Food Work	2-3-3
31500-1003	การประกอบและบริการอาหาร Cooking and Food Service	1-3-2

30001-1001

การเป็นผู้ประกอบการ
Entrepreneurship

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

รู้เกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ การจัดตั้งธุรกิจ จัดทำแผนธุรกิจ ดำเนินธุรกิจตามแผนธุรกิจใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการประกอบธุรกิจ มีจรรยาบรรณและคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ การจัดตั้งธุรกิจ
2. สามารถจัดทำแผนธุรกิจ ดำเนินธุรกิจตามแผนธุรกิจ
3. มีจรรยาบรรณและคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการประกอบธุรกิจ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ การจัดตั้งธุรกิจ
2. จัดทำแผนธุรกิจ ดำเนินธุรกิจตามแผนธุรกิจ
3. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการประกอบธุรกิจ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ การจัดตั้งธุรกิจ การผลิต การบริหาร เงินทุน การเงิน การจัดรูปแบบองค์กร การเขียนแผนธุรกิจ การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการประกอบธุรกิจ จรรยาบรรณ และคุณสมบัติของผู้ประกอบการ

30001-1002

องค์การและการบริหารงานคุณภาพ
Organization and Quality Administration

3-0-3

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานสถาบันรับรองระบบบริหารงานคุณภาพมาตรฐาน ISO

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

เข้าใจหลักการและปฏิบัติในการบริหารงานคุณภาพในองค์การ การเพิ่มประสิทธิภาพขององค์การ การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต การจัดการความเสี่ยง การจัดการความขัดแย้งในองค์การ กลยุทธ์การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน การทำกิจกรรมระบบคุณภาพและเพิ่มผลผลิตมาประยุกต์ใช้ในการจัดการงานอาชีพตามมาตรฐาน ISO เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองมาตรฐาน ขั้นตอนการขอรับการรับรองมาตรฐาน ISO

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการการบริหารงานคุณภาพในองค์การ
2. เพิ่มประสิทธิภาพขององค์การ การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต การจัดการความเสี่ยง การจัดการความขัดแย้งในองค์การ
3. กำหนดกลยุทธ์การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตตามมาตรฐาน ISO
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและวิธีปฏิบัติในการบริหารงานคุณภาพในองค์การ การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต การจัดการความเสี่ยง การจัดการความขัดแย้งในองค์การ
2. วางแผนการจัดการองค์การและเพิ่มประสิทธิภาพขององค์การตามหลักการ
3. จัดการงานอาชีพตามมาตรฐาน ISO

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการและวิธีปฏิบัติในการบริหารงานคุณภาพในองค์การ การเพิ่มประสิทธิภาพขององค์การ การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต การจัดการความเสี่ยง การจัดการความขัดแย้งในองค์การ กลยุทธ์การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน การนำกิจกรรมระบบคุณภาพและเพิ่มผลผลิตมาประยุกต์ใช้ในการจัดการงานอาชีพตามมาตรฐาน ISO กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน ISO เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองมาตรฐาน ISO

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
สมรรถนะสนับสนุนการทำงานด้านการใช้อีคอมเมิร์ซ Ecommerce

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัล มีทักษะการทำงานร่วมกัน ใช้งานโปรแกรมแบ่งปันหน้าจอและใช้งานพื้นที่ แบ่งปันข้อมูลผ่านระบบคลาวด์ สามารถใช้งานโปรแกรมประชุมทางไกลผ่านจอภาพ ใช้โปรแกรมสร้างเว็บ ใช้โปรแกรมตกแต่งภาพ ใช้โปรแกรมจัดการทำงานของหน้าจอ ใช้โปรแกรมตัดต่อสื่อภาพเคลื่อนไหว สำหรับการสร้างสื่อดิจิทัล มีความเข้าใจเทคโนโลยีเก็บข้อมูล (Block Chain) การใช้โปรแกรมระบบอัตโนมัติสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล การทำธุรกรรมการเงินดิจิทัล สกุลเงินดิจิทัล หรือคริปโทเคอร์เรนซี (Cryptocurrency) การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์เพื่องานอาชีพ การใช้ดิจิทัลเพื่อความมั่นคงปลอดภัย และการเป็นพลเมืองในยุคดิจิทัล

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัล การทำงานร่วมกันผ่านระบบคลาวด์ การใช้โปรแกรมสร้างสื่อดิจิทัล และการใช้ดิจิทัลเพื่อความมั่นคงปลอดภัย
2. มีทักษะการทำงานผ่านระบบคลาวด์ การใช้โปรแกรมสร้างสื่อดิจิทัล และการใช้งานดิจิทัลเพื่อความมั่นคงปลอดภัย
3. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อสนับสนุนในอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ในอาชีพ
5. มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และเป็นพลเมืองในยุคดิจิทัล

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัลและการใช้ดิจิทัลเพื่อความมั่นคงปลอดภัยตามหลักการ
2. ใช้งานระบบคลาวด์ และโปรแกรมสร้างสื่อดิจิทัลในอาชีพ
3. ใช้งานเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อความมั่นคงปลอดภัยในอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ในอาชีพ
5. วิเคราะห์กรณีศึกษาการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเชื่อมโยงในงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัล การทำงานร่วมกัน ใช้งานโปรแกรมแบ่งปันหน้าจอและใช้งานพื้นที่ แบ่งปันข้อมูลผ่านระบบคลาวด์ ใช้งานโปรแกรมประชุมทางไกลผ่านจอภาพ การใช้โปรแกรมสร้างเว็บ ใช้สื่อดิจิทัลเพื่อการทำงาน ใช้โปรแกรมตกแต่งภาพ ใช้โปรแกรมจัดการทำงานของหน้าจอ ใช้โปรแกรมตัดต่อสื่อภาพเคลื่อนไหว สำหรับการสร้างสื่อดิจิทัล เทคโนโลยีบล็อกเชน (Block Chain) การใช้โปรแกรมระบบอัตโนมัติสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล การทำธุรกรรมการเงินดิจิทัล สกุลเงินดิจิทัล หรือคริปโทเคอร์เรนซี (Cryptocurrency) การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์เพื่องานอาชีพ การใช้ดิจิทัลเพื่อความมั่นคงปลอดภัย และการเป็นพลเมืองในยุคดิจิทัล

31500-1001

กฎหมายทั่วไปในงานอาชีพการประกอบและบริการอาหาร
Law in Cooking and Food Service

1-0-1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพ พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัย สิ่งแวดล้อมและทรัพย์สินทางปัญญา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพการประกอบและบริการอาหาร ความปลอดภัย สิ่งแวดล้อมและทรัพย์สินทางปัญญา
2. สามารถนำข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องไปปฏิบัติในงานอาชีพการประกอบและบริการอาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ข้อกำหนดและกฎหมายในการปฏิบัติงานการประกอบและบริการอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนด และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพการประกอบและบริการอาหาร ความปลอดภัย สิ่งแวดล้อมและทรัพย์สินทางปัญญา
2. ปฏิบัติตามวิธีการและขั้นตอนของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพการประกอบและบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพการประกอบและบริการอาหาร พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัย สิ่งแวดล้อม และทรัพย์สินทางปัญญา

31500-1002

การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร Quality Control and Safety in Food Work

2- 3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

รหัส 20201 20202 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3

รหัส 1010 1011 1012 2021 อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1-3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ใช้เครื่องมือตรวจสอบ วิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาหารด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการควบคุมคุณภาพคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร
2. มีทักษะเลือกใช้เครื่องมือในการตรวจสอบและวิเคราะห์คุณภาพในงานอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะการควบคุมคุณภาพอาหาร วิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร วิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหารตามหลักการ
2. ใช้เครื่องมือในการตรวจสอบและวิเคราะห์คุณภาพในงานอาหารตามกระบวนการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการ การควบคุม วิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาหาร และใช้เทคโนโลยีได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการวางแผนควบคุม ตรวจสอบความปลอดภัยในอาหารและสถานที่ปฏิบัติงาน การเตรียม การประกอบ เก็บรักษาอาหาร และเครื่องมืออุปกรณ์ในสถานที่ปฏิบัติงานให้มีความปลอดภัย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น การปฏิบัติงานอาหาร การใช้วัตถุเจือปนในอาหารตามมาตรฐานอาหาร ประกาศกระทรวงสาธารณสุขผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดี GMP GHP HACCP และ ISO การวิเคราะห์คุณภาพและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการควบคุมคุณภาพอาหาร

31500-1003

การประกอบและบริการอาหาร
Cooking and Food Service

1- 3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารสำหรับโรงแรมและธุรกิจอาหาร และบริการอาหารตามรูปแบบ ด้วยความรอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการประกอบอาหาร หลักการกำหนดรายการอาหาร การจัดการอาหาร วัตถุดิบและรูปแบบการบริการอาหาร
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบและบริการอาหารตามรูปแบบการบริการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบและบริการอาหารในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร หลักการกำหนดรายการอาหาร การจัดการอาหาร วัตถุดิบและรูปแบบการบริการอาหาร
2. กำหนดรายการอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบ บริการอาหาร สำหรับโรงแรมและธุรกิจร้านอาหารตามกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการในการประกอบและบริการอาหารในรูปแบบต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารสำหรับโรงแรมและธุรกิจร้านอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร กำหนดรายการอาหาร การเลือกใช้ การบริหารจัดการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ บริการอาหาร และรูปแบบการบริการ

(หน้าว่าง)

หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
31504-2001	การบริหารบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัว Personal Management for Kitchen Operation	2-3-3
31504-2002	การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล Food Business Management in the Digital Age	2-3-3
31504-2003	โภชนาการเพื่อชีวิต Nutrition of Life	2-2-3
31504-2004	อาหารไทย Thai Food	2-3-3
31504-2005	ขนมไทย Thai Desserts	2-3-3
31504-2006	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการตกแต่งหน้าเค้ก Bakery Products and Cake Decoration	1-6-3
31504-2007	การแปรรูปอาหาร Food Processing	2-3-3
31504-2008	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Products Development	2-3-3
31504-2009	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน Seminar & Presentation Graphics Technique	2-3-3
31504-2010	การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง Food management for catering	1-6-3
31504-2011	ครัว ภัตตาคาร และเครื่องใช้ในงานอาหาร Kitchen Restaurant and kitchen Implements	1-6-3
31504-2012	อาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Food and Beverage for Health	2-3-3
31504-2013	อาหารกับวัฒนธรรม Food and Culture	2-3-3
31504-2014	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร Art of Table and Food Decorations	2-3-3
31504-2015	อาหารร่วมสมัย Contemporary Food	2-3-3
31504-2016	การจัดการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ Marine Catering Management	2-3-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
31504-2017	อาหารนานาชาติ International Food	2-3-3
31504-2018	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Cooking Science	2-3-3
31504-2019	อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ Equipment and Utensils in Galley	1-2-2
31504-2020	ความรู้ทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือ Basic Knowledge and Skills in Marine Management	1-2-2
31504-2021	ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ English for Food and Catering in Marine Service	1-2-2
31504-2022	โครงการอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Project	0-12-4
31504-2023	โครงการอาหารและโภชนาการ 1 Food and Nutrition Project 1	0-6-2
31504-2024	โครงการอาหารและโภชนาการ 2 Food and Nutrition Project 2	0-6-2

31504-2001

การบริหารบุคลากรเพื่อปฏิบัติในงานครัว

2-3-3

Personnel Management for Kitchen Operations

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

รหัส 20101 20102 20103 20104 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4-5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับการพัฒนาบุคลากรงานครัว วางแผน ประสานงานกับบุคลากรหรือหน่วยงานต่าง ๆ ในการดำเนินการฝึกอบรม ทำแบบประเมิน สรุปรายงานผล วิเคราะห์ผลการบริหารงานบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัว ด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการบริหารงานบุคลากร การกำหนดคุณสมบัติบุคลากร การคัดเลือกบุคลากรในการปฏิบัติงานครัว

2. มีทักษะกำหนดหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับการพัฒนาบุคลากรงานครัว วางแผนการพัฒนา บุคลากร ประสานงานกับบุคคลหรือหน่วยงานต่าง ๆ ในการดำเนินการฝึกอบรม จัดทำแบบประเมินและสรุปรายงานผล วิเคราะห์ผลการบริหารงานบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัว

3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ

4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน การบริหารงานบุคคล

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการบริหารงานบุคลากร การกำหนดคุณสมบัติบุคลากร และการคัดเลือกบุคลากรในการปฏิบัติงานครัว

2. จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับการพัฒนาบุคลากรงานครัว วางแผนการพัฒนาบุคลากร ประสานงานกับบุคลากรหรือหน่วยงานต่าง ๆ ในการดำเนินการฝึกอบรม

3. จัดทำแบบประเมินและสรุปรายงานผล วิเคราะห์ผลการบริหารงานบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัว

4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการบริหารงานบุคคล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการบริหารงานบุคลากร การกำหนดคุณสมบัติบุคลากร การคัดเลือกบุคลากรในการปฏิบัติงานครัว การจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับการพัฒนาบุคลากรงานครัว วางแผนการพัฒนาบุคลากร ประสานงานกับบุคคลหรือหน่วยงานต่างๆ ในการดำเนินการฝึกอบรม จัดทำแบบประเมินและสรุปรายงานผล วิเคราะห์ผลการบริหารงานบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัว

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

รหัส 20701 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4-5

รหัส 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 2001 2002 2003 2004 2005 อาชีพอีคอมเมิร์ซ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์ตลาดหรือกลุ่มเป้าหมายธุรกิจอาหาร กำหนดเนื้อหาเบื้องต้นเพื่อประกอบการขายสินค้าและบริการ (Content Marketing) เลือกการขายสินค้าและบริการ บรรจุเพื่อการจัดส่ง ติดตามสินค้าและบริการ วิธีการรับชำระเงินในอีคอมเมิร์ซด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับพื้นฐาน หลักการใช้งาน ข้อตกลงเกี่ยวกับอีคอมเมิร์ซและกฎหมายด้านธุรกิจอาหาร
2. มีทักษะวิเคราะห์ตลาดหรือกลุ่มเป้าหมายธุรกิจอาหาร กำหนดเนื้อหาเบื้องต้นเพื่อประกอบการขายสินค้าและบริการ (Content Marketing) สามารถดำเนินการขายสินค้าและบริการ การบรรจุเพื่อการจัดส่ง การติดตามสินค้าและบริการเลือกวิธีการชำระเงินในอีคอมเมิร์ซ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อยและมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน การจัดการธุรกิจอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้งาน ข้อตกลงเกี่ยวกับอีคอมเมิร์ซ และกฎหมายเบื้องต้นด้านธุรกิจอาหาร
2. วิเคราะห์ตลาดหรือกลุ่มเป้าหมายธุรกิจอาหาร กำหนดเนื้อหาเบื้องต้นเพื่อประกอบการขายสินค้าและบริการ (Content Marketing)
3. เลือกการขายสินค้าและบริการ การบรรจุเพื่อการจัดส่ง การติดตามสินค้าและบริการ วิธีการรับชำระเงินในอีคอมเมิร์ซ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการจัดการธุรกิจอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐาน หลักการใช้งาน ข้อตกลงเกี่ยวกับอีคอมเมิร์ซ วิเคราะห์ตลาดหรือกลุ่มเป้าหมาย และกฎหมายธุรกิจอาหาร กำหนดเนื้อหาเบื้องต้นเพื่อประกอบการขายสินค้าและบริการ (Content Marketing) ดำเนินการขายสินค้าและบริการ การบรรจุเพื่อการจัดส่งและการติดตามสินค้าและบริการเลือกวิธีการรับชำระเงินในอีคอมเมิร์ซ

31504-2003

โภชนาการเพื่อชีวิต Nutrition of Life

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดรายการอาหาร คำนวณคุณค่าอาหาร ประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ อาหารเฉพาะโรคตามหลักโภชนาการด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักโภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร กระบวนการย่อยอาหาร ปัญหาภาวะโภชนาการ อาหารแลกเปลี่ยน อาหารครบมาตรฐาน กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร อาหารเฉพาะโรค อาหารบุคคลภาวะพิเศษ การประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษและอาหารเฉพาะโรค
2. มีทักษะกำหนดอาหารและคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษและอาหารเฉพาะโรคจากตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทย และตารางอาหารแลกเปลี่ยนประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษและอาหารเฉพาะโรคตามหลักโภชนาการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน หลักการกำหนดอาหาร และคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการ ภาวะโภชนาการ อาหารครบมาตรฐาน อาหารเฉพาะโรค อาหารบุคคลภาวะพิเศษ
2. คำนวณคุณค่าอาหารกำหนดรายการอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน และตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทยตามหลักโภชนาการ
3. ประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ อาหารเฉพาะโรคตามหลักโภชนาการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการกำหนดอาหารและคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักโภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร กระบวนการย่อยอาหาร ปัญหาภาวะโภชนาการ อาหารแลกเปลี่ยน อาหารครบมาตรฐาน กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร อาหารเฉพาะโรค อาหารบุคคลภาวะพิเศษ การประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษและอาหารเฉพาะโรค

31504-2004

อาหารไทย
Thai Food

2-3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

รหัส 20302 20601 20602 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4-5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารไทย จัดตกแต่ง คัดต้นทุน จัดตำรับมาตรฐาน นำเสนอ และจัดแสดงผลงานตามโอกาสต่าง ๆ ด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดรายการอาหารไทย ในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง คัดต้นทุน ตำรับ มาตรฐาน และการจัดแสดงผลงาน
2. มีทักษะเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และประกอบอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยในวรรณคดี จัดตกแต่ง คัดต้นทุน จัดตำรับมาตรฐาน นำเสนอ และจัดแสดงผลงาน
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานการประกอบอาหารไทย

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การจัดรายการอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ เทคนิค ประกอบอาหารไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง คัดต้นทุน การทำตำรับมาตรฐาน และการจัดแสดงผลงานตามหลักการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทยตามหลักการ
3. ประกอบอาหารไทยและจัดแสดงผลงานตามโอกาสต่าง ๆ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทยตามโอกาสต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบ และเครื่องมือ อุปกรณ์ การจัด รายการอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยในวรรณคดี เทคนิคการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยการดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่งอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย คัดต้นทุน จัดตำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

31504-2005

ขนมไทย

2-3-3

Thai Desserts

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

รหัส 10901 10902 01903 10904 10905 10906 10907 10909 10910

อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบขนมไทย จัดตกแต่ง จัดทำตำรับมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน และจัดแสดงผลงานตามกระบวนการ ด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การเลือกวัตถุดิบเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และการจัดแสดงผลงาน

2. มีทักษะเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย และประกอบขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี จัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานการประกอบขนมไทย

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับประเภทของขนมไทย วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน และการจัดแสดงผลงาน

2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบขนมไทยตามหลักการ

3. ประกอบขนมไทย จัดตกแต่ง จัดทำตำรับมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน และจัดแสดงผลงานตามกระบวนการ

4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการประกอบขนมไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย เทคนิคการทำขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

31504-2006

ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก Bakery Products and Cake Decoration

1-6-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลิต และพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก ควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน ทำตำรับมาตรฐานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยี สำหรับผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก การคิดต้นทุน การทำตำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ และการบรรจุภัณฑ์
2. มีทักษะผลิต และพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ และการแต่งหน้าเค้ก ทำตำรับมาตรฐาน และคิดต้นทุน
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการผลิต และพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีในการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และการแต่งหน้าเค้ก
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และการแต่งหน้าเค้ก ตามหลักการ
3. ผลิต และพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก ควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน และทำตำรับมาตรฐาน
4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการผลิต และพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยี สำหรับผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และการแต่งหน้าเค้ก การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การพัฒนารูปแบบการแต่งหน้าเค้ก การทำตำรับมาตรฐาน การเก็บรักษา การคิดต้นทุน การควบคุม การตรวจสอบคุณภาพ และการบรรจุภัณฑ์

31504-2007

การแปรรูปอาหาร
Food Processing

2-3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

แปรรูปอาหารตามชนิด และวิธีการตามกระบวนการ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คิดต้นทุน และบรรจุภัณฑ์ตามหลักการ ด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการเตรียม หลักการจัดการวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปอาหารด้วยวิธีการทำแห้ง การรมควัน การหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การฉายรังสี การใช้สารเคมี การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุน และบรรจุภัณฑ์
2. มีทักษะแปรรูปอาหารแห้ง อาหารรมควัน อาหารหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การใช้สารเคมีในอาหาร การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คิดต้นทุน และ บรรจุภัณฑ์
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการแปรรูปอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุน และการบรรจุภัณฑ์ตามหลักการ
2. แปรรูปอาหารตามชนิด และวิธีการตามกระบวนการ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คิดต้นทุน และบรรจุภัณฑ์ตามหลักการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการ และเทคโนโลยีในการแปรรูปอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดการต่อวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปอาหารด้วยวิธีการทำแห้ง การรมควัน การหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การฉายรังสี การใช้สารเคมี การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุน และบรรจุภัณฑ์

31504-2008

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
Food Products Development

2-3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เขียนรายงานวิจัย นำเสนอและเผยแพร่ ประเมินและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ความรับผิดชอบ และมีความคิดสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการ และขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การค้นคว้า ทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมคุณภาพ การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอ และการเผยแพร่
2. มีทักษะประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ควบคุมคุณภาพ เขียนรายงานวิจัย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ และมีความคิดสร้างสรรค์
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการ
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
3. เขียนรายงานวิจัย และนำเสนองานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการวิจัย
4. ประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและควบคุมคุณภาพอาหารตามหลักการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพ และการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหาร การค้นคว้า ทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมคุณภาพ การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอ และเผยแพร่

31504-2009

เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน
Seminar & Presentation Graphics Technique

2-3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผน เตรียมการ ดำเนินการจัดสัมมนาวิชาชีพ ด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย หลักการและรูปแบบการสัมมนา และประเภทการนำเสนอผลงานตามหลักการ
2. มีทักษะวางแผน เตรียมการ ดำเนินการสัมมนา และการนำเสนอผลงานตามหลักการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการสัมมนาและนำเสนอผลงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการ รูปแบบการสัมมนา และประเภทการนำเสนอผลงานตามหลักการ
2. วางแผน เตรียมการ ดำเนินการจัดสัมมนาวิชาชีพ และนำเสนอผลงานตามหลักการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการสัมมนาและนำเสนอผลงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ รูปแบบ เทคนิคการสัมมนา และการนำเสนอผลงาน วางแผน เตรียมการ ดำเนินการจัดสัมมนาวิชาชีพ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดสัมมนาและการนำเสนอผลงาน

31504-2010

การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
Food Management for Catering

1-6-3

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
รหัส 20301 20302 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4-5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บริการอาหารตามรูปแบบการจัดเลี้ยง ด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รูปแบบของการจัดเลี้ยง ประเภทของอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผน การกำหนดรายการอาหาร และการคำนวณปริมาณอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
2. มีทักษะเลือกและจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อการจัดเลี้ยง
3. มีเจตคติ และกิริยาสำนึกที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รูปแบบของการจัดเลี้ยง ประเภทของอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผน การกำหนดรายการอาหาร และการคำนวณปริมาณอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
2. เลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์เพื่อการจัดเลี้ยง
3. จัดบริการอาหารตามรูปแบบการจัดเลี้ยง
4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รูปแบบของการจัดเลี้ยง ประเภทของอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผน การกำหนดรายการอาหาร การคำนวณปริมาณอาหาร และจัดบริการอาหารตามรูปแบบการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ

31504-2011

ภัตตาคาร และเครื่องใช้ในงานอาหาร
Kitchen Restaurant and kitchen Implements

1-6-3

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
 รหัส 20501 20502 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4-5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารโดยใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ในครัวและภัตตาคาร ด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการจัดครัว ภัตตาคาร รูปแบบการจัดครัว และภัตตาคาร การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารในครัว ภัตตาคาร และการบำรุงรักษา
2. มีทักษะประกอบอาหารโดยใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในครัว และภัตตาคาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานครัวและภัตตาคาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับครัว ภัตตาคาร รูปแบบการจัดครัว และภัตตาคาร การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารในครัว และภัตตาคาร และการบำรุงรักษา
2. ประกอบอาหารโดยใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ในครัวและภัตตาคาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานครัวและภัตตาคาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับครัว และภัตตาคาร รูปแบบการจัดครัว ภัตตาคาร การประกอบอาหาร โดยใช้ อุปกรณ์ ในครัว และภัตตาคาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การบำรุงรักษา อุปกรณ์ และเครื่องใช้ในงานครัว และภัตตาคาร

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จัดตกแต่ง เก็บรักษา และควบคุมคุณภาพด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คำนวณคุณค่าทางโภชนาการ ของอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน ประกอบอาหาร พัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา และการควบคุมคุณภาพ
2. มีทักษะเลือกใช้วัตถุดิบ และประกอบอาหาร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน อาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพตามหลักการ
2. ใช้วัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน และประกอบอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพตามกระบวนการ
3. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จัดตกแต่ง เก็บรักษา และควบคุมคุณภาพ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน อาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน ประกอบอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา และการควบคุมคุณภาพ

31504-2013

อาหารกับวัฒนธรรม
Food and Culture

2-3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหาร ทำตำรับมาตรฐาน ตกแต่งอาหาร และรับประทานอาหารตามหลักวัฒนธรรมด้วยความ ประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมการประกอบอาหาร การรับประทานอาหารชาติต่าง ๆ การเลือก ใช้อัตถุติบ และเครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหาร การจัดทำตำรับมาตรฐาน การประกอบ และตกแต่งอาหารตามหลักวัฒนธรรม
2. มีทักษะเลือก ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ ประกอบอาหาร ตกแต่งอาหารตามหลักวัฒนธรรม และจัดทำตำรับมาตรฐาน
3. มีเจตคติ และกิริยาสำที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานอาหารกับวัฒนธรรม

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการประกอบอาหาร การรับประทานอาหาร อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหาร จัดทำตำรับมาตรฐาน
2. ประกอบ และตกแต่งอาหารตามหลักวัฒนธรรม
3. ประยุกต์ใช้หลักการในการปฏิบัติงานอาหารกับวัฒนธรรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมการประกอบอาหาร และการรับประทานอาหารชาติต่าง ๆ การเลือกใช้อัตถุติบ และเครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการ และเทคนิคการประกอบอาหาร การจัดทำตำรับมาตรฐาน และตกแต่งอาหารตามวัฒนธรรม

31504-2014

ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร
Art of Table and Food Decorations

2-3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารตามหลักการ ด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย รับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์สำหรับตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้ การจัดผ้า การจัดดอกไม้ อุปกรณ์โต๊ะอาหาร วัสดุอื่น ๆ สำหรับตกแต่งอาหาร และโต๊ะอาหาร
2. มีทักษะเลือก ใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร และโต๊ะอาหารในโอกาสต่าง ๆ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย รับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ตกแต่งอาหาร และโต๊ะอาหารตามหลักการ
2. ออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. แกะสลักผัก ผลไม้ การจัดผ้า การจัดดอกไม้ อุปกรณ์โต๊ะอาหาร วัสดุอื่น ๆ สำหรับตกแต่งโต๊ะอาหาร
4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหาร และโต๊ะอาหารในโอกาสต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร การเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์สำหรับตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้ การจัดผ้า การจัดดอกไม้ อุปกรณ์ โต๊ะอาหาร วัสดุอื่น ๆ สำหรับตกแต่งอาหาร และโต๊ะอาหาร

31504-2015

อาหารร่วมสมัย
Contemporary Food

2-3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหาร คำนวณต้นทุน คิดคุณค่าทางโภชนาการ จัดตกแต่ง และประยุกต์ใช้ในโอกาสต่าง ๆ ด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย รับผิดชอบ และมีความคิดสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทย อาหารตะวันตก อาหารเอเชีย อาหารฮาลาล อาหารฟิวชั่น อาหารคอสโมโพลิแทน อาหารสมัยนิยม การคำนวณต้นทุน คุณค่าทางโภชนาการ และการจัดตกแต่งอาหาร
2. มีทักษะเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ประกอบอาหาร คำนวณต้นทุน คุณค่าทางโภชนาการ จัดตกแต่งอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย รับผิดชอบ และมีความคิดสร้างสรรค์
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติประกอบอาหารร่วมสมัย

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้อาหารไทย อาหารตะวันตก อาหารเอเชีย อาหารฮาลาล อาหารฟิวชั่น อาหารคอสโมโพลิแทน อาหารสมัยนิยม การคำนวณต้นทุน คุณค่าทางโภชนาการ และการจัดตกแต่งตามหลักการ
2. ประกอบอาหาร คำนวณต้นทุน คุณค่าทางโภชนาการ จัดตกแต่ง และประยุกต์ใช้ในโอกาสต่าง ๆ ตามกระบวนการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการประกอบอาหารร่วมสมัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย อาหารตะวันตก อาหารเอเชีย อาหารฮาลาล อาหารฟิวชั่น อาหารคอสโมโพลิแทน อาหารสมัยนิยม การคำนวณต้นทุน คุณค่าทางโภชนาการ และการจัดตกแต่งอาหาร และประยุกต์ใช้ในโอกาสต่าง ๆ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดรายการอาหารประจำวัน จัดตกแต่งอาหาร จัดเลี้ยงและบริการอาหารในเรือเดินทะเลตามหลักการสุขอนามัยและความปลอดภัย การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ตามมาตรฐานสากล ด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎระเบียบการปฏิบัติงานในเรือ การจัดการอาหารตามหลักโภชนาการ การเลือกซื้อวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์ การผลิตอาหาร การเก็บรักษาอาหาร การแปรรูปวัตถุดิบ เหลือใช้ และการคำนวณปริมาณอาหาร
2. มีทักษะเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหาร จัดรายการอาหารประจำวัน จัดตกแต่งอาหาร จัดเลี้ยง การบริการอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อม ชยะ มลพิษ สุขอนามัยและความปลอดภัย การทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องใช้ตามมาตรฐานสากลในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานการจัดการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบการปฏิบัติงานในเรือ การจัดการอาหารตามหลักโภชนาการ การเลือกซื้อวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์การผลิตอาหาร การเก็บรักษาอาหาร การแปรรูปวัตถุดิบ เหลือใช้ และการคำนวณปริมาณอาหารตามหลักการ
2. เลือกซื้อวัตถุดิบ เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหาร จัดรายการอาหารประจำวัน จัดตกแต่งอาหาร จัดเลี้ยงและบริการอาหารในเรือเดินทะเลตามหลักการ
3. จัดการสิ่งแวดล้อม ชยะ มลพิษ สุขอนามัยและความปลอดภัย การทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องใช้ตามมาตรฐานสากล
4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานการจัดการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศตามมาตรฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับกฎระเบียบการปฏิบัติงานในเรือ การจัดการอาหารตามหลักโภชนาการ การเลือกซื้อวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์ การผลิตอาหาร การเก็บรักษาอาหาร การแปรรูปวัตถุดิบเหลือใช้ การคำนวณปริมาณอาหาร เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหาร จัดรายการอาหารประจำวัน จัดตกแต่งอาหารจัดเลี้ยงและจัดการสิ่งแวดล้อม สุขอนามัยและความปลอดภัย

31504-2017

อาหารนานาชาติ
International Food

2-3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหาร จัดตกแต่งอาหาร และบริการอาหารนานาชาติ ด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารนานาชาติ การใช้ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารนานาชาติ การเลือกใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์เครื่องใช้การเตรียม และเทคนิค การประกอบอาหารนานาชาติ การจัดและบริการอาหารนานาชาติ
2. มีทักษะเลือกใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติจัดตกแต่ง อาหาร และบริการอาหารนานาชาติ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการประกอบอาหารนานาชาติ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารนานาชาติ
2. ใช้คำศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหาร
3. เลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ ประกอบอาหารนานาชาติ
4. ประกอบอาหาร จัดตกแต่งอาหาร และบริการอาหารนานาชาติ
5. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการประกอบอาหารนานาชาติ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารนานาชาติ การใช้ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารนานาชาติ การเลือกใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์ เครื่องใช้ การเตรียมและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดและบริการอาหารนานาชาติ

31504-2018

วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
Cooking Science

2-3-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ พัฒนาผลิตภัณฑ์ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้าง ส่วนประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางกายภาพของอาหาร และหลักการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ หลักการทดลองอาหาร การวางแผนการทดลอง การดำเนินงาน การวัดและประเมินผล การรายงานผลการทดลองการจัดทำตำรับมาตรฐาน และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. มีทักษะค้นคว้า ทดลองและประกอบอาหารตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับโครงสร้าง ส่วนประกอบ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหารตามหลักการ
2. ประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
3. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้าง ส่วนประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมี และทางกายภาพของอาหาร หลักการทดลอง การวางแผนการทดลอง การดำเนินงาน การวัดและประเมินผล การสรุปผล การรายงานผล การทดลอง การจัดทำตำรับมาตรฐาน การทดลองและประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

31504-2019

อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวเรือนทะเลระหว่างประเทศ Equipment and Utensils in Galley

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ใช้คำศัพท์เทคนิค ประเภทอุปกรณ์ เครื่องใช้ในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ เลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ปฏิบัติงานอาหารในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ และดูแลรักษา ด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความหมายคำศัพท์เทคนิคเกี่ยวกับประเภท อุปกรณ์ เครื่องใช้ในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ และการดูแลรักษา
2. มีทักษะเลือก ใช้ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการปฏิบัติงานอาหารในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ และการดูแลรักษา
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับความหมายคำศัพท์ เทคนิค ประเภท อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
2. เลือก ใช้ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการปฏิบัติงานอาหารในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ และดูแลรักษา ตามหลักการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคำศัพท์เทคนิค ประเภท อุปกรณ์ เครื่องใช้ในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ เลือก ใช้ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ปฏิบัติงานอาหารในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ และการดูแลรักษา

31504-2020

ความรู้ทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือ

1-2-2

Basic Knowledge and Skills in Marine Management

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฐมนิเทศเบื้องต้น ป้องกันและดับไฟ และพื้นฐานการรักษาความปลอดภัยในเรือ ด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือ ตำแหน่งงานในเรือ คำศัพท์ทางเรือ
2. มีทักษะพื้นฐานความปลอดภัยในเรือเดินทะเล การดำรงชีพในทะเล ความปลอดภัยของบุคคลและความรับผิดชอบต่อสังคม การปฐมนิเทศเบื้องต้น การป้องกันและการดับไฟ และพื้นฐานการรักษาความปลอดภัยในเรือ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะพื้นฐานในการปฏิบัติงานในเรือ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือ ตำแหน่งงานในเรือ คำศัพท์ทางเรือ การปฏิบัติงานเกี่ยวกับทักษะพื้นฐานความปลอดภัยในเรือเดินทะเล การดำรงชีพในทะเลความปลอดภัยของบุคคลและความรับผิดชอบต่อสังคม การปฐมนิเทศเบื้องต้น การป้องกันและการดับไฟ และพื้นฐานการรักษาความปลอดภัยในเรือตามหลักการ
2. เลือก ใช้ คำศัพท์ทางเรือ การปฏิบัติงานพื้นฐานความปลอดภัยในเรือเดินทะเล การดำรงชีพในทะเลความปลอดภัยของบุคคลและความรับผิดชอบต่อสังคม การปฐมนิเทศเบื้องต้น การป้องกันและการดับไฟ และพื้นฐานการรักษาความปลอดภัยในเรือตามหลักการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือ ตำแหน่งงานในเรือ คำศัพท์ทางเรือและทักษะพื้นฐานความปลอดภัยในเรือเดินทะเล ประกอบด้วย การดำรงชีพในทะเล ความปลอดภัยของบุคคลและความรับผิดชอบต่อสังคม การปฐมนิเทศเบื้องต้น การป้องกันและการดับไฟ และพื้นฐาน การรักษาความปลอดภัยในเรือ

31504-2021

ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
English for Food and Catering in Marine Service

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

เขียนรายการอาหาร เขียนรายงาน นำเสนอข้อมูล และผลงานที่เกี่ยวข้องเป็นภาษาอังกฤษ ผ่านช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ตามหลักสากล ศัพท์เทคนิคในงานบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ ด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการใช้ภาษาอังกฤษ ศัพท์เทคนิคงานบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ และวัฒนธรรมของชาติต่าง ๆ เพื่อใช้ในการสื่อสาร
2. มีทักษะนำภาษาอังกฤษ ศัพท์เทคนิคในงานบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศไปใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสาร เขียนรายการอาหาร เขียนรายงาน นำเสนอข้อมูล และผลงาน ที่เกี่ยวข้องผ่านช่องทางอิเล็กทรอนิกส์
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษงานบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษ คำศัพท์เทคนิคในการสื่อสารเกี่ยวกับงานบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ และวัฒนธรรมของชาติต่าง ๆ
2. เขียนรายการอาหาร เขียนรายงาน นำเสนอข้อมูล และผลงานที่เกี่ยวข้องเป็นภาษาอังกฤษผ่านช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ตามหลักสากล ศัพท์เทคนิคในงานบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
3. ประยุกต์ใช้หลักการภาษาอังกฤษงานบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษ ศัพท์เทคนิคที่เกี่ยวกับงานอาหาร ชื่อและประเภทของอาหาร อุปกรณ์และเครื่องปรุงอาหาร วัฒนธรรมของชาติต่าง ๆ การฟัง พูด อ่าน และเขียนเพื่อใช้ในการ บริการอาหาร ในเรือการเขียนรายการอาหาร การเขียนรายงาน การนำเสนอข้อมูลและผลงานที่เกี่ยวข้องผ่านช่องทางอิเล็กทรอนิกส์

31504-2022

โครงการอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Project

0-12-4

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและพัฒนางานในสาขาวิชาชีพ ตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและขั้นตอนกระบวนการจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผนดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงาน และนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการพัฒนางานในสาขาวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการ และกระบวนการจัดทำโครงการสร้าง และหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. วิเคราะห์สรุป ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการและนำเสนอผลงานตามรูปแบบด้วยวิธีการต่าง ๆ
6. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้ ทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพสร้างหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สืบค้น ประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ เลือกรวบรวมข้อมูล ศึกษา ค้นคว้าข้อมูล เอกสารอ้างอิง เขียนโครงการ ดำเนินงานโครงการ เก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ และแปลผล สรุปจัดทำรายงานการนำเสนอผลงานโครงการโดยดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มตามลักษณะของงาน ให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

31504-2023

โครงการอาหารและโภชนาการ 1 Food and Nutrition Project 1

0-6-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและพัฒนางานในสาขาวิชาชีพ ตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงาน และนำเสนอผลงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ และขั้นตอนกระบวนการจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพ ตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการพัฒนางานในสาขาวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการ และกระบวนการจัดทำโครงการสร้าง และหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. วิเคราะห์สรุป ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการและนำเสนอผลงานตามรูปแบบด้วยวิธีการต่าง ๆ
6. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้ ทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพ สร้างหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สืบค้น ประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ เลือกรหัสโครงการ ศึกษาค้นคว้าข้อมูล เอกสารอ้างอิง เขียนโครงการ ดำเนินงานโครงการ เก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ และแปลผล สรุปจัดทำรายงานการนำเสนอผลงานโครงการโดยดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

31504-2024

โครงการอาหารและโภชนาการ 2
Food and Nutrition Project 2

0-6-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและพัฒนางานในสาขาวิชาชีพ ตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ และขั้นตอนกระบวนการจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงาน และนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการพัฒนางานในสาขาวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการจัดทำโครงการสร้าง และหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. วิเคราะห์สรุป ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการและนำเสนอผลงานตามรูปแบบด้วยวิธีการต่าง ๆ
6. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้ ทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพสร้างหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สืบค้น ประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ เลือกรวบรวมข้อมูล ศึกษา ค้นคว้าข้อมูล เอกสารอ้างอิง เขียนโครงการ ดำเนินงานโครงการ เก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ และแปลผลสรุปจัดทำรายงานการนำเสนอผลงานโครงการโดยดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

(หน้าว่าง)

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-2001	กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา Strengthen Honesty and Volunteerism	0-2-0
30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 Vocational Organization Activity 1	0-2-0
30000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2 Vocational Organization Activity 2	0-2-0
30000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 Vocational Organization Activity 3	0-2-0
30000-2005	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1 Workplace Activity 1	0-2-0
30000-2006	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2 Workplace Activity 2	0-2-0
30000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3	0-2-0
30000-2008	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1 Recreational Activity for Learners Development 1	0-2-0
30000-2009	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2 Recreational Activity for Learners Development 2	0-2-0
30000-2010	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3 Recreational Activity for Learners Development 3	0-2-0
30000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร/กิจกรรมที่สถานศึกษาจัด Thai Reserve Officer Training Corps Student/College Activities	0-2-0

30000-2001

กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา

0-2-0

Strengthen Honesty and Volunteerism

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีจิตสำนึกที่ยึดมั่นความซื่อสัตย์สุจริต เป็นพลเมืองดีของสังคม มีจิตอาสา มีส่วนร่วมในการต่อต้านการทุจริต และปฏิบัติตนตามศาสตร์พระราชา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญและหลักในการประพฤติปฏิบัติตนเป็นคนดีโดยการน้อมนำศาสตร์พระราชา มีคุณธรรม จริยธรรม และไม่เพิกเฉยต่อการทุจริตทุกรูปแบบ
2. มีทักษะการคิด วิเคราะห์ ตัดสินใจ ประพฤติปฏิบัติตนโดยการน้อมนำศาสตร์พระราชา ปฏิบัติตนตามหลักธรรม กฎระเบียบ วัฒนธรรมอันดีงามของสังคม การป้องกันและไม่เพิกเฉยต่อการทุจริต
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติกิจกรรมด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต จิตอาสา และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และเทคโนโลยีดิจิทัลในการต่อต้านการทุจริต และการเป็นคนดีของสังคม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา ตามหลักการและกระบวนการป้องกันการทุจริต
2. วิเคราะห์และตัดสินใจปฏิบัติในสิ่งที่ควรปฏิบัติและไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติ
3. ประพฤติตนโดยการน้อมนำศาสตร์พระราชา มีคุณธรรม จริยธรรม และไม่เพิกเฉยต่อการทุจริตทุกรูปแบบ
4. ปฏิบัติกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างต่อต้านทุจริตด้วยจิตพอเพียง กิจกรรมปรับฐานความคิดต้านทุจริต ส่วนตนและส่วนรวม กิจกรรมวิเคราะห์ความเสี่ยงจากสินบน กิจกรรมสร้างสังคมไม่ทนต่อการทุจริต กิจกรรมยกระดับดัชนี สร้างพลเมืองดีในสังคม และกิจกรรมจิตอาสาต่อต้านการทุจริตด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล
5. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา โดยการลงมือปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง และการประเมินผล
6. ประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และเทคโนโลยีดิจิทัลในการต่อต้านการทุจริต และการเป็นคนดีของสังคม

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมตามศาสตร์พระราชาสู่การเป็นคนดี กิจกรรมต่อต้านทุจริตด้วยจิตพอเพียง กิจกรรมปรับฐานความคิดต้านทุจริตส่วนตนและส่วนรวม กิจกรรมวิเคราะห์ความเสี่ยงจากสินบน กิจกรรมสร้างสังคมไม่ทนต่อการทุจริต กิจกรรมยกระดับดัชนี สร้างพลเมืองดีในสังคม และกิจกรรมจิตอาสาต่อต้านการทุจริตด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล

30000-2002

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1

0-2-0

Vocational Organization Activity 1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต พัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง วิชาชีพ และสังคม ตามหลักการกระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น พัฒนาตนเอง พัฒนาวิชาชีพ

30000-2003

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2 Vocational Organization Activity 2

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต พัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง วิชาชีพ และสังคม ตามหลักการกระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น พัฒนาตนเอง พัฒนาวิชาชีพ

30000-2004

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 Vocational Organization Activity 3

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต พัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง วิชาชีพ และสังคม ตามหลักการกระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น พัฒนาตนเอง พัฒนาวิชาชีพ

30000-2005

กิจกรรมในสถานประกอบการ 1

Workplace Activity 1

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม ระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ และทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเองในการประกอบอาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเองในการประกอบอาชีพ

30000-2006

กิจกรรมในสถานประกอบการ 2

Workplace Activity 2

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม ระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ และทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเองในการประกอบอาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเองในการประกอบอาชีพ

30000-2007

กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม ระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ และทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเองในการประกอบอาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเองในการประกอบอาชีพ

30000-2008

กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1

0-2-0

Recreational Activity for Learners Development 1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม เพื่อพัฒนาตนเอง และวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬานันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม พัฒนาตนเอง พัฒนาวิชาชีพ

30000-2009

กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2

0-2-0

Recreational Activity for Learners Development 2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม เพื่อพัฒนาตนเอง และวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬานันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม พัฒนาตนเอง พัฒนาวิชาชีพ

30000-2010

กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3

0-2-0

Recreational Activity for Learners Development 3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะ และวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม เพื่อพัฒนาตนเอง และวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬานันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม พัฒนาตนเอง พัฒนาวิชาชีพ